



ランチメニュー
テイクアウトOK!

※一部対象外商品があります。



Summer menu

夏限定メニュー



たっぷり地元野菜に本格タンドリーをトッピング。

Local Vegetables and Tandoori chicken Plate
地場野菜とタンドリーチキンのサラダプレート

小麦 ● 乳 ●
wheat milk

1,400
yen



暑い夏にぴったりなスパイス香るキーマカレー。

Summer Vegetables Keema Curry Rice
夏野菜キーマカレー

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

1,350
yen



国産大根おろしと粗挽き胡椒&ガーリックを効かせた鬼おろし塩だれソース

Hamburg steak with grated Japanese radish Sauce
和風おろしハンバーグプレート

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

1,600
yen

Burgers



+100円 チーズポテトに変更できます

ハラペーニョの辛味・トマトの酸味・アボカドソースの絶妙なハーモニー

Salsa Chicken Hamburger
サルサチキンバーガー

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

1,350
yen

パンズは
栃木県産小麦粉
「ゆめかおり」
使用



+100円 チーズポテトに変更できます

ビーフ100%のパティとBBQソースがからみあう王道ハンバーガー。

OAK Classic Hamburger
クラシックバーガー

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

1,600
yen

パンズは
栃木県産小麦粉
「ゆめかおり」
使用



+100円 チーズポテトに変更できます

BBQブルドークとパティを一緒に楽しむラグジュアリーバーガー

BBQ pork Hamburger "Grande"
BBQポークバーガー“グランデ”

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

1,650
yen

パンズは
栃木県産小麦粉
「ゆめかおり」
使用

数量限定



+100円 チーズポテトに変更できます

幻の牛“もてぎ放牧黒毛和牛”を100%使用した贅沢なバーガー

Kuroge Wagyu Hamburger
もてぎ放牧黒毛和牛バーガー

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

2,350
yen

パンズは
栃木県産小麦粉
「ゆめかおり」
使用

Desert

Yuzu Elder Flower Cooler
ゆずエルダーフラワークーラー
(ノンアルコールカクテル)

茂木町産ゆず果汁とオーガニック
エルダーフラワーリキュールを使った
美容と健康のためのオリジナルモクテル。

Blueberry Yogurt Drink
ブルーベリー
ヨーグルトドリンク

茂木町産ブルーベリージャムを
使用したヨーグルトドリンク。

乳 ●
milk



もてぎマスコットキャラクター
ゆずも

各 750
yen



Blueberry Pancake
ブルーベリーパンケーキ

茂木町産ブルーベリージャムを使用した
ソースと一緒に食べるパンケーキ

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

950
yen

※メープルソースにはちみつを使用しております。

Drinks

Set drink (free refills)
セットドリンクバー

+350
yen

Drink (free refills)
単品

500
yen

コカ・コーラ ジンジャーエール メロンソーダ オレンジジュース ウーロン茶
紅茶 (HOT/COLD) キャラメルマキアート (HOT/COLD)
コーヒー (HOT/COLD) ココア (HOT/COLD)

Coke Ginger ale Melon soda Orange juice Oolong tea
Tea (HOT/COLD) Caramel Macchiato (HOT/COLD)
Coffee (HOT/COLD) Cocoa (HOT/COLD)

Beer

缶ビール (350ml)

450
yen

Non-alcoholic Beer

ノンアルコールビール (350ml)

350
yen

メニューが変更になる場合がございます。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。低アレルギーメニューの『あんしんカレー (700円)』を販売しております。

調理材料として使用しているアレルギーを対象としています。全てのメニューを同一厨房ない (共有器具) で調理しているため、調理過程において本来使用しないアレルギーが付着・混入する可能性があります。

KIDS MENU



Kids Lunch Plate

キッズプレート (キッズドリンク付)

卵 ● 小麦 ● 乳 ● エビ ●
egg wheat milk shrimp

1,150
yen

お子様の大好きなメニューが詰まったプレート



Kids Hamburger Plate

キッズバーガー (キッズドリンク付)

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

950
yen

お子様サイズのハンバーガーを車のプレートで!



Kids Curry Rice

キッズカレー (キッズドリンク付)

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

950
yen

キッズメニューの定番、甘口カレー



幼児向け
メニュー

Kids Udon Noodles

おこさまうどん (キッズドリンク付)

卵 ● 小麦 ● 乳 ● ※冷たいうどんもご用意できます。
egg wheat milk

600
yen

1~2歳のお子さまにちょうど良い量!



Bun-Bun Pancake

ぶんぶんお絵描きパンケーキ (キッズドリンク付)

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

950
yen

チョコペンでぶんぶんをお絵描きしてみよう!

Sides

※ごくまれに鶏肉が赤みをおびていることがありますが、中心までしっかり加熱しておりますのでご安心ください。

セットが
おトク!



Family Combo (Fried Chicken, Fried Potato and Cheese Risotto Croquette)
ファミリーコンボ (唐揚げ・フライドポテト・チーズリゾットコロッケ)

小麦 ● 乳 ●
wheat milk

1,500
yen



Fried Potato
ポテト

500
yen



Cheese Fried Potato
チーズポテト

卵 ● 小麦 ● 乳 ●
egg wheat milk

650
yen



Black Pepper Fried Chicken and Fried Potato
黒胡椒フライドチキン&ポテト

小麦 ●
wheat

1,100
yen



Black Pepper Fried Chicken
黒胡椒フライドチキン (3本)

小麦 ●
wheat

850
yen



Fried Chicken
からあげ

小麦 ●
wheat

650
yen



Korean Fried Chicken
ヤンニョムチキン

小麦 ●
wheat

700
yen

※ソースにはちみつを使用しております。

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。低アレルゲンメニューの『あんしんカレー (700円)』を販売しております。

調理材料として使用しているアレルゲンを対象としています。全てのメニューを同一厨房ない (共有器具) で調理しているため、調理過程において本来使用しないアレルゲンが付着・混入する可能性があります。